



ZUTATEN

220 g Doppelrahm Frischkäse
2 große Eier
120 g Zucker
½ Teelöffel Vanille Extrakt
200 g Butterkeks, zerbröseln
2 Esslöffel Butter, ungesalzen
1 Backeinsatz
(nur im Deluxe Set enthalten,
ersatzweise eine kleine
Kuchenform)

KÄSEKUCHEN

1. Schneiden Sie einen Backpapier-Kreis aus, welcher den kompletten Boden Ihres Backeinsatzes bedeckt. Geben Sie dieses in den Backeinsatz.
2. Mischen Sie Butter und die Kekskrümmel zusammen und drücken Sie diese in den Backeinsatz.
3. Geben Sie den Frittierkorb in die Frittierschublade und schieben Sie diese in das Gerät.
4. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 4 Minuten und 180 Grad ein.
5. Geben Sie nun den Käse und den Zucker in einen Mixer, mixen Sie beides gut durch. Fügen Sie dann das Ei und die Vanillepaste hinzu, mixen Sie weiter bis alles cremig ist.
6. Nehmen Sie die Frittierschublade aus dem Gerät und geben Sie die Käsecreme über den Kuchenboden.
7. Geben Sie die Schublade zurück in den PowerXL Air Fryer.
8. Drücken Sie die An/Aus-Taste und stellen Sie die Zubereitungszeit auf 14-16 Minuten und 150 Grad ein.*
9. Lassen Sie den Käsekuchen für 3 Stunden abkühlen, bevor Sie ihn servieren.